GE107Y

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs Samsung. Înregistrați-vă produsul la adresa

www.samsung.com/global/register

Conformitate cu standardul RoHS
Produsul nostru respectă standardul RoHS ("Restricționarea utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice"), și nu utilizăm cele 6 materiale periculoase – cadmiu (Cd), plumb (Pb), mercur (Hg), crom hexavalent (Cr+6), bifenili polibromînați (PBB) și eteri difenil polibromînați – în produsele noastre.

SAMSUNG

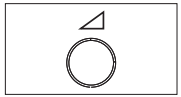
CUPRINS

Ghid de căutare rapidă 2
Cuptorul 3
Panou de control 4
Accesoriile 4
Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni 5
Informaţii pentru siguranţă 5
Instalarea cuptorului cu microunde 12
Setarea orei 13
În caz de nelămuriri sau probleme 13
Prepararea/reîncălzirea 14
Niveluri de putere 14
Oprirea preparării 15
Reglarea duratei de preparare 15
Utilizarea sistemului de curăţare cu aburi 15
Utilizarea funcţiei Reîncălzire automată 16
Setările pentru reîncălzirea automată 16
Utilizarea funcţiei de decongelare automată rapidă 17
Setările pentru decongelarea automată 17
Utilizarea funcţiei de preparare automată cu rumenire 18
Utilizarea funcţiei de preparare manuală cu rumenire 19
Alegerea poziţiei elementului de încălzire 21
Alegerea accesoriilor 21
Prepararea la gril 21
Prepararea combinată la microunde şi gril 22
Funcţia de oprire manuală a platoului rotativ 22
Dezactivarea semnalului de avertizare 23
Blocarea de siguranţă a cuptorului cu microunde 23
Ghidul pentru materiale de gătit 23
Ghid de preparare 25
Curăţarea cuptorului cu microunde 35
Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde 35
Specificaţii tehnice 36

GHID DE CĂUTARE RAPIDĂ

Dacă doriţi să preparaţi alimente.

1. Aşezaţi mâncarea în cuptorul cu microunde. Selectaţi nivelul de putere apăsând butonul ◿ o dată sau de mai multe ori.



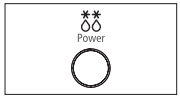
2. Selectaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc** în direcţia corespunzătoare.

3. Apăsaţi butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea. La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

Dacă doriţi să decongelaţi automat rapid alimente.

1. Plasaţi alimentele congelate în cuptor. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Decongelare rapidă** (Power) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectaţi greutatea prin rotirea **butonului disc** în direcţia corespunzătoare.

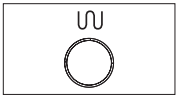
3. Apăsaţi butonul ◈.

Dacă doriţi să creşteţi durata cu 30 de secunde.

Lăsaţi alimentele în cuptor.
Apăsaţi butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să îl adăugaţi.

Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul.

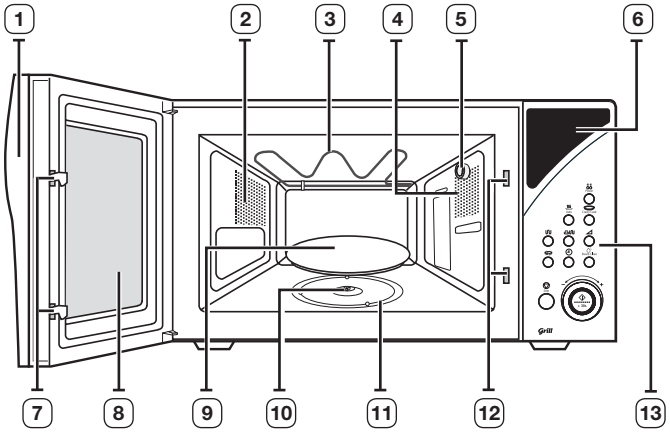
1. Apăsați butonul ⎍.



2. Selectați durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.

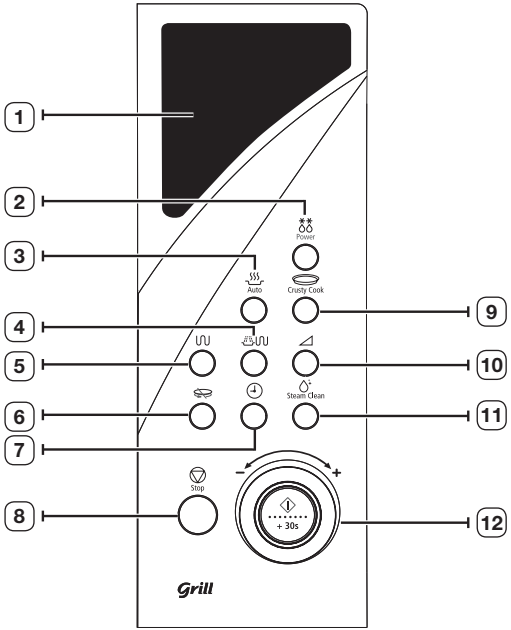
3. Apăsați butonul ⏀.

CUPTORUL



1. MÂNERUL UȘII
2. ORIFICII DE VENTILAȚIE
3. GRIL
4. LUMINĂ
5. SUPORTUL VASULUI CU APĂ
6. AFIȘAJ
7. ZĂVOARELE UȘII
8. UȘĂ
9. PLATOU ROTATIV
10. CUPLAJ
11. INEL ROTATIV
12. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ
13. PANOU DE CONTROL

PANOU DE CONTROL



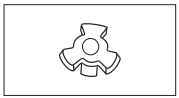
1. AFIŞAJ
2. BUTON DECONGELARE AUTOMATĂ
3. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
4. SELECTARE MOD COMBI
5. SELECȚIE MOD GRIL
6. BUTONUL PORNIRE/OPRIRE PLATOU ROTATIV
7. SETAREA CEASULUI
8. BUTON STOP/ANULARE
9. SELECȚIE PREPARARE AUTOMATĂ CU RUMENIRE
10. SELECȚIE MOD MICROUNDE/ NIVEL DE PUTERE
11. BUTONUL CURĂȚARE CU ABURI
12. BUTONUL START/DISC (durata de preparare, greutate și dimensiunea porțiilor)

ACCESORIILE

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

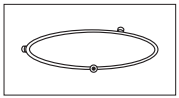
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.

   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



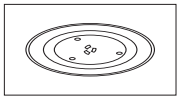
2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.

   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



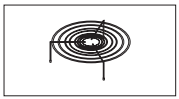
3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



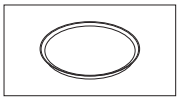
4. **Suportul metalic**, care se așează deasupra platoului rotativ.

   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril și preparare combinată.



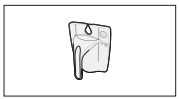
5. **Platoul de rumenire**, consultați paginile de la 18 la 20.

   Scop: Platoul de rumenire pentru utilizarea funcției de preparare automată cu rumenire sau a funcției de preparare manuală cu rumenire.



6. **Vasul cu apă curată,** consultați pagina 15.

   Scop: Vasul cu apă poate fi utilizat pentru curățare



NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

UTILIZAREA ACESTEI BROȘURI CU INSTRUCȚIUNI

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de utilizare conține numeroase informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsuri de siguranță
- Accesorii și recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare

Pe coperta interioară veți găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele patru operații de bază pentru preparare:

- Prepararea alimentelor
- Decongelarea automată a alimentelor
- Prepararea alimentelor utilizând grilul
- Creșterea duratei de preparare

La începutul broșurii veți găsi ilustrații ale cuptorului și, mai important, ale panoului de control, care vă vor ajuta să găsiți mai ușor butoanele.

INFORMAȚII PENTRU SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați într-un loc sigur în apropierea aparatului, pentru a-l consulta pe viitor.
- Utilizați acest aparat doar în scopul în care a fost creat, după cum este descris în acest manual de utilizare. Acest echipament nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de către persoanele fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea echipamentului. Avertismentele și instrucțiunile importante de siguranță din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot surveni în timpul utilizării. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea aparatului dvs.
- Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați centrul de service cel mai apropiat sau căutați asistență și informații online, la www.samsung.com.

Precauții și simboluri importante referitoare la siguranță.

În textul acestui manual de utilizare sunt folosite următoarele simboluri:

⚠ AVERTISMENT	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale grave sau moarte**.
⚠ ATENȚIE	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale minore sau defecțiuni**.
⚠ ATENȚIE	Pentru a reduce riscurile de incendiu, explozie, electrocutare sau vătămări corporale în timpul utilizării cuptorului cu microunde, urmați aceste precauții de bază pentru siguranță

	NU încercați.
	NU dezasamblați.
	NU atingeți.
	Urmați indicațiile întocmai.
	Deconectați ștecherul cablului de alimentare de la priza de perete.
	Asigurați-vă că mașina dispune de împământare pentru a preveni electrocutarea.
	Apelați la centrul de service pentru asistență.
	Notă
	Important

⚠ Semne importante de avertizare pentru instalare

Instalarea acestui aparat trebuie efectuată de un tehnician de service calificat pentru instalarea cuptoarelor cu microunde, instruit de producător. Consultați secțiunea “Instalarea cuptorului cu microunde”.

Inserați ștecherul cablului de alimentare într-o priză potrivită (sau cu putere mai mare) și utilizați priza doar pentru acest aparat. Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați prelungitoare.

- Dacă nu respectați aceste instrucțiuni și în priză sunt conectate și alte aparate, utilizarea unui prelungitor cu mai multe prize poate avea ca rezultat electrocutarea sau un incendiu.
- Nu folosiți un transformator electric. Utilizarea acestuia poate conduce la incendiu sau electrocutare.

Instalarea acestui aparat trebuie efectuată de un tehnician de service calificat sau de o companie de service.

- Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, se poate ajunge la electrocutare, incendiu, explozie, rănire sau probleme cu produsul.

Cuptorul cu microunde este destinat a fi utilizat numai plasat pe un bufet sau blat de bucătărie și nu trebuie plasat într-un dulap.

Nu instalați acest aparat lângă un încălzitor sau lângă materiale inflamabile.
Nu instalați acest aparat într-un loc umed, uleios sau prăfuit ori expus direct la lumina soarelui și apă (picături de ploaie).
Nu instalați acest aparat într-un loc unde pot exista scurgeri de gaze.

- Acest lucru poate conduce la electrocutare sau incendiu.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat trebuie prevăzut cu o împământare corespunzătoare. Nu împământați aparatul lângă o țeavă de gaz, o țeavă de apă din plastic sau o linie de telefon.

- Acest lucru poate duce la electrocutare, incendiu, explozie, rănire sau probleme cu produsul.
- Nu inserați niciodată ștecherul cablului de alimentare într-o priză care nu este împământată corect și asigurați-vă că este în conformitate cu reglementările locale și naționale.

⚠ Semne de atenționare pentru instalare

Acest aparat trebuie poziționat astfel încât să fie accesibil ștecherul cablului de alimentare.

- În caz contrar, poate avea loc o electrocutare sau un incendiu, datorită scurgerilor electrice.

Instalați și echilibrați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă, care îi poate susține greutatea.

- Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, se poate ajunge la vibrații anormale, zgomote sau probleme cu produsul.

Instalați aparatul la o distanță potrivită de perete.

- În caz contrar, riscați un incendiu din cauza supraîncălzirii.

Înălțimea minimă a spațiului liber necesar deasupra suprafeței de sus a cuptorului.

⚠ Semne importante de avertizare pentru instalația electrică

Scoateți periodic toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa, din priză și punctele de contact, utilizând o cârpă uscată.

- Scoateți cablul din priză și curățați-l cu o cârpă uscată.
- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

Conectați ștecherul cablului de alimentare în priză în direcția corectă, astfel încât cordonul să fie spre podea.

- Dacă veți conecta ștecherul cablului de alimentare în priză în direcția opusă, cablurile electrice din cordon se pot avaria și acest lucru poate duce la electrocutări sau incendii.

Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete care nu este fixată corespunzător.

- Acest lucru poate conduce la electrocutare sau incendiu.

Nu trageți și nu îndoiți excesiv cablul de alimentare.
Nu răsuciți și nu legați cablul de alimentare.
Nu agățați cablul de alimentare de obiecte din metal, nu plasați obiecte grele pe acesta, nu inserați cablul de alimentare între obiecte și nu îl împingeți în spațiul din spatele aparatului.

- Acest lucru poate conduce la electrocutare sau incendiu.

Nu trageți de cablul de alimentare când scoateți aparatul din priză.

- Deconectați ștecherul cablului de alimentare ținând de ștecher.
- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

În cazul unei defecțiuni a aparatului sau deteriorări a cablului, contactați centrul de service cel mai apropiat.

⚠ Semne de atenționare pentru instalația electrică

Deconectați ștecherul cablului de alimentare dacă aparatul nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp sau în timpul unei furtuni.

- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

⚠ Semne importante de avertizare pentru utilizare

În cazul unor scurgeri de gaze (gaz propan, gaz petrol lichefiat etc.), aerisiți imediat fără să atingeți ștecherul. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare.

- Nu folosiți un ventilator.
- O scânteie poate conduce la o explozie sau un incendiu.

Aveți grijă ca ușa, încălzitorul sau alte piese să nu intre în contact cu corpul în timpul preparării alimentelor sau imediat după aceea.

- În caz contrar, există pericolul de arsuri.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Când deplasați elemente de încălzire, asigurați-vă că utilizați echipamentul conceput pentru mutarea elementelor de încălzire, purtați mănușile de protecție furnizate împreună cu produsul, și verificați dacă temperatura a scăzut suficient (după cel puțin 10 minute de la încheierea preparării combinate sau la gril) după funcționare.

Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din cuptor, pentru a evita arderea accidentală.

Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa.
Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate duce la opărire.

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul. Pentru a preveni această situație, lăsați ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de PRIM AJUTOR:

- Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute.
- Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
- Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.
- Contactați un doctor

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul de service al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară, pentru a evita riscurile.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

AVERTIZARE: Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita arsurile.

AVERTIZARE: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

AVERTIZARE: Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

Echipamentul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoanele fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea echipamentului.

AVERTIZARE: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

AVERTIZARE: Asigurați-vă că echipamentul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

Nu atingeți ștecherul cablului de alimentare cu mâinile ude.

- Acest lucru poate conduce la electrocutare.

Nu opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecherului în timp ce se desfășoară o operație.

- Când veți introduce din nou ștecherul în priză, este posibil să apară o scânteie și acest lucru poate conduce la electrocutare sau incendiu.

Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copii, deoarece pot fi periculoase pentru aceștia.

- Dacă un copil își pune o pungă pe cap, se poate sufoca.

Acest echipament nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de către persoanele fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea echipamentului.

- În caz contrar, riscați electrocutarea, arsuri sau un incendiu.

Nu utilizați niciodată acest aparat în alte scopuri decât prepararea alimentelor.

- În caz contrar, puteți cauza un incendiu.

Deschideți containerele sigilate (biberoanele pentru copii, sticlele de lapte etc.) și crestați o gaură în alimentele precum scoicile sau nucile (ouăle, alunele etc.) cu un cuțit înainte de a le prepara.

- În caz contrar, riscați arsuri sau rănirea datorită exploziei alimentului.

Nu atingeți partea interioară a aparatului imediat după prepararea alimentelor, deoarece este fierbinte după ce aparatul a încălzit o perioadă de timp mai lungă sau după încălzirea unei porții mici de mâncare.

- În caz contrar, există pericolul de arsuri.

Nu utilizați folie de aluminiu, obiecte de metal (containere, furculițe etc.) sau containere cu model aurit sau argintat.

- Acest lucru poate conduce la scântei sau incendiu.

Nu încălziți niciodată containere din plastic sau hârtie și nu le utilizați cu funcția de cuptor.

- În caz contrar, puteți cauza un incendiu.

Aveți grijă ca alimentele să nu intre în contact cu încălzitorul când preparați alimente în cuptor.

- Acest lucru poate conduce la incendiu.

Nu încălziți excesiv alimentele.

- Acest lucru poate conduce la incendiu.

Nu încălziți alimente învelite în hârtie, precum o revistă sau un ziar.

- Acest lucru poate conduce la incendiu.

Nu utilizați și nu plasați spray-uri sau obiecte inflamabile lângă cuptor.

- Acest lucru poate conduce la incendiu sau la o explozie.

Nu deschideți ușa când mâncarea din compartimentul de preparare este fierbinte.

- Dacă veți deschide ușa, în cuptor va intra un flux de oxigen și acest lucru poate duce la incendiu.

Nu introduceți degetele, substanțe străine sau obiecte metalice precum cuie sau ace în orificiile de intrare sau de ieșire, intrarea cartușului de alimentare cu apă, piesele de ieșire și orificii. În cazul pătrunderii substanțelor străine în oricare din aceste orificii, scoateți cablul de alimentare din priză și contactați furnizorul produsului sau cel mai apropiat centru de service.

- În caz contrar, riscați electrocutarea sau rănirea.

Nu umpleți NICIODATĂ recipientul până la vârf și alegeți un recipient cu deschidere mai largă decât baza pentru a evita ca lichidul să fiarbă și să se reverse. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.

Nu încălziți NICIODATĂ biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.

NU atingeți elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.

Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și păstrați cablul de alimentare departe de sursele de căldură.

Nu puneți în funcțiune aparatul dacă ștecherul sau cablul de alimentare este deteriorat.

NU puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Alimentarea cu curent va fi oprită automat, din motive de siguranță. Puteți utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute. Este preferabil să lăsați întotdeauna un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

AVERTIZARE: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.

Dacă se întâmplă să cadă o cantitate mare de lichid pe aparat, scoateți imediat din priză și contactați centrul de service cel mai apropiat.

- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați centrul de service cel mai apropiat.

- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

Nu încercați să reparați, să dezasamblați sau să modificați personal aparatul.

- Deoarece în carcasa produsului intră curent cu tensiune foarte mare, riscați electrocutarea sau un incendiu.
- Este posibil să fiți expus la unde electromagnetice.
- Când este necesară repararea aparatului, contactați centrul de service cel mai apropiat.

AVERTIZARE: Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competența necesară, este periculoasă.

Dacă în aparat pătrund substanțe străine, cum ar fi apa, scoateți-l din priză și contactați cel mai apropiat centru de service.

- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

Dacă observați fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;

⚠ Semne de atenționare pentru utilizare

Utilizați doar ustensile adecvate pentru cuptoare cu microunde; NU utilizați containere metalice, recipiente cu model aurit sau argintat, furculițe etc. Scoateți firele din pungi sau sacoșe de hârtie ori plastic. **Motiv:** Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;

Cantitățile mici de alimente necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire.
Dacă utilizați timpii de preparare normali, riscați să le ardeți.

Puteți auzi un păcănit în timpul funcționării (în special când folosiți funcția de decongelare).
Motiv: Sunetul este normal atunci când se schimbă puterea de ieşire.

Copiii mici nu trebuie lăsați NICIODATĂ să folosească sau să se joace cu cuptorul cu microunde. Şi nici nu trebuie lăsați nesupravegheați în preajma cuptorului cu microunde, când acesta este în funcțiune. Articolele de interes pentru copii nu trebuie depozitate sau ascunse deasupra cuptorului.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Aveți grijă: băuturile sau alimentele ar putea fi foarte fierbinți după încălzire.

- Mai ales când hrăniți un copil, aveți grijă ca acestea să se fi răcit suficient.

Aveți grijă când încălziți lichide cum ar fi apa sau alte băuturi.

- Aveți grijă să amestecați în timpul preparării sau după aceea.
- Evitați utilizarea unui recipient alunecos, cu gâtul îngust.
- Scoateți recipientul la cel puțin 30 de secunde după încălzire.
- În caz contrar, conținutul se poate revărsa şi poate cauza arsuri.

Nu păstrați în cuptor mâncare sau alte obiecte în timpul sau imediat după preparare.

- Utilizați mănuşi pentru gătit, deoarece alimentele pot fi foarte fierbinți şi vă puteți arde.
- Dacă trageți în față vasul din ceramică sau tava multifuncțională, mâncarea se poate vărsa şi vă puteți arde.

Dacă suprafața este crăpată, închideți aparatul.

- În caz contrar, riscați electrocutarea.

Nu zgâriați sticla uşii de la cuptor cu obiecte ascuțite.

- Acest lucru ar putea duce la deteriorarea sau spargerea sticlei.

Nu stați peste aparat şi nu plasați obiecte (rufe, capac de cuptor, lumânări aprinse, țigări aprinse, vase, substanțe chimice, obiecte din metal etc.) pe aparat.

- Obiectele, cum ar fi rufele, pot fi prinse în uşă.
- Acest lucru poate duce la electrocutare, rănire sau probleme cu produsul.

Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.

- Acest lucru poate conduce la electrocutare.

Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticid, pe suprafața aparatului.

- Pe lângă faptul că acest lucru ar putea dăuna oamenilor, ar putea duce şi la electrocutări, incendii sau probleme cu produsul.

Nu aplicați presiune excesivă (sau impact) asupra uşii sau interiorului aparatului.

- Acest lucru ar putea duce la deformarea produsului sau la răniri datorate scurgerilor de unde electrice.
- Dacă vă agățați de uşă, produsul ar putea cădea şi ar putea cauza răniri.
- Dacă uşa este deteriorată, nu utilizați aparatul şi contactați cel mai apropiat centru de service.

Nu plasați aparatul peste un obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă.

- Acest lucru ar putea duce la deteriorarea obiectului din sticlă sau chiuvetei.

Utilizați aparatul doar după închiderea uşii.

- Dacă utilizați aparatul când este contaminat de substanțe străine, cum ar fi resturile de mâncare, ați putea avea probleme cu aparatul.

Aveți grijă când scoateți ambalajul alimentelor ce tocmai au fost scoase din aparat.

- Dacă alimentele sunt fierbinți, din ambalaj poate ieşi brusc abur fierbinte atunci când încercați să îl îndepărtați şi vă puteți arde.

Nu scoateți din priză aparatul trăgând de cordonul de alimentare; prindeți întotdeauna ștecherul cu putere și trageți-l din priză.

- Deteriorările cordonului pot duce la scurtcircuite, incendii și/sau electrocutări.

Nu stați cu fața sau corpul aproape de aparat în timp ce se prepară alimentele sau când se deschide ușa imediat după aceea.

- Aveți grijă să nu lăsați copiii în preajma aparatului.
- În caz contrar, există pericolul de arsuri cauzate de căldură.

Nu puneți alimente sau obiecte grele pe ușă când o deschideți.

- Alimentele sau obiectele ar putea cădea și acest lucru ar putea duce la arsuri sau răniri.

Nu răciți brusc ușa, interiorul aparatului sau platoul prin turnarea de apă în timpul preparării sau imediat după aceea.

- Acest lucru ar putea duce la deteriorarea aparatului. Aburul sau apa pulverizată ar putea duce la arsuri sau răniri.

Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui timer separat sau al unui sistem de telecomandă.

⚠ Seme importante de avertizare pentru curățare

Nu curățați aparatul pulverizând apă direct pe acesta.
Nu utilizați benzen, solvent sau alcool pentru a curăța aparatul.

- Acest lucru poate conduce la decolorare, deformare, deteriorare, incendiu sau electrocutare.

Înainte de a curăța sau efectua lucrări de întreținere, scoateți aparatul din priză și eliminați resturile de alimente din ușă și din compartimentul de preparare.

- În caz contrar, riscați electrocutarea sau un incendiu.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.

Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.

⚠ Semne de atenționare pentru curățare

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

Aveți grijă să nu vă răniți când curățați aparatul (în interior sau în exterior).

- Este posibil să vă răniți în colțurile ascuțite ale aparatului.

Nu curățați echipamentul cu un dispozitiv de curățare cu aburi.

- Acest lucru poate cauza coroziunea.

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII LA MICROUNDE ÎN EXCES

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În niciun caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt curate și, înainte de prima utilizare, ștergeți-le cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale și uscată.

(c) Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:
(1) Ușa (îndoită)
(2) Balamalele ușii (rupte sau desprinse)
(3) Elementele și suprafețele de etanșare ale ușii

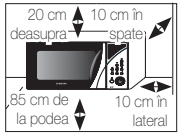
(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc. Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

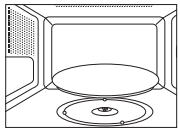
INSTALAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.

1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 inch) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 inch) deasupra.



2. Scoateți toate ambalajele din cuptor.
Instalați inelul rotativ și platoul rotativ.
Verificați dacă platoul rotativ se învârte liber.



3. Cuptorul cu microunde a fost poziționat astfel încât priza să fie accesibilă.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs. personală, introduceți cablul într-o priză cu împământare cu 3 pini, de 230 V, 50 Hz c.a. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

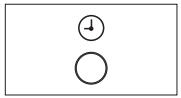
SETAREA OREI

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Când cuptorul este alimentat, pe afișaj apare automat indicația „:0”, „88:88” sau „12:00”.
Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

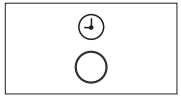
Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.

1. Pentru a afișa ora în formatul...	**Apoi apăsați butonul ...**
formatul de 24 ore	O dată
formatul de 12 ore	De două ori



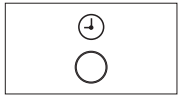
2. Rotiți **butonul disc** pentru a seta ora.

3. Apăsați butonul .



4. Rotiți **butonul disc** pentru a seta minutele.

5. Apăsați butonul .



ÎN CAZ DE NELĂMURIRI SAU PROBLEME

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Este normal.

- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Curenți de aer în jurul ușii și carcasei exterioare
- Reflexia luminii în jurul ușii și carcasei exterioare
- Abur degajat în jurul ușii sau orificiilor de ventilație

Cuptorul nu pornește când apăsați butonul .

- Ușa este închisă complet?

Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul ?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

În cuptor se produs scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

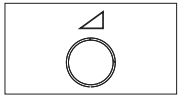
- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, aparate de radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați cablul de alimentare și conectați-l din nou. Resetați ora.

Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.
Verificați ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideți ușa.

1. Apăsați butonul ⊿.



Rezultat: Se afișează indicația 900 W (puterea de preparare maximă): Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul ⊿ până când se afișează puterea adecvată. Consultați tabelul pentru nivelurile de putere.

2. Setați durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.

3. Apăsați butonul ⏀.

Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

Dacă doriți să încălziți un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (900 W), apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de preparare de 30 de secunde. Cuptorul pornește imediat.

NIVELURI DE PUTERE

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

Nivel de putere	Putere	
	MWO	GRIL
RIDICAT	900 W	-
MEDIU RIDICAT	600 W	-
MEDIU	450 W	-
MEDIU SCĂZUT	300 W	-
DECONGELARE	180 W	-
SCĂZUTĂ/MENȚINERE TEMPERATURĂ	100 W	-
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

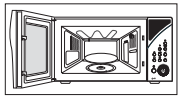
Dacă doriți, puteți crește durata de preparare prin rotirea butonului disc.

Timp (min.)	Creşterea duratei	Timp (min.)	Creşterea duratei
până la 1	câte 5 sec.	10 - 20	câte 1 min.
1 - 3	câte 10 sec.	20 - 40	câte 2 min.
3 - 10	câte 30 sec.	40 - 99	câte 5 min.

OPRIREA PREPARĂRII

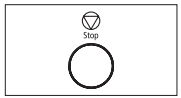
Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.

1. Pentru a opri temporar;
Deschideți ușa.



Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul ⏀.

2. Pentru a opri complet;
Apăsați butonul ⏚.



Rezultat: Procesul de preparare se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **Stop** (⏚).

De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **Stop** (⏚).

REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul +30s.

Apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

În timpul preparării, pentru a crește sau a reduce durata de preparare a alimentelor, rotiți **butonul disc** spre dreapta sau spre stânga.

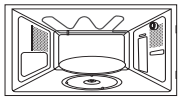
UTILIZAREA SISTEMULUI DE CURĂȚARE CU ABURI

Aburul generat de sistemul de curățare va umezi interiorul cuptorului. După utilizarea funcției de curățare cu aburi, puteți curăța cu ușurință cavitatea cuptorului.

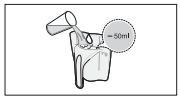
Utilizați această funcție numai după ce cuptorul s-a răcit complet. (la temperatura camerei)

Utilizați numai apă normală, nu apă distilată.

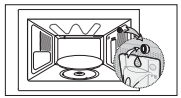
1. Deschideți ușa.



2. Umpleți cu apă până la gradația marcată (nivel de apă) pe exteriorul vasului de apă.
(Gradația corespunde unui volum de circa 50 ml.)

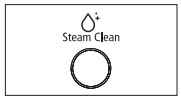


3. Introduceți vasul de apă pe suportul superior pentru vasul cu apă de pe peretele din dreapta al compartimentului de preparare.

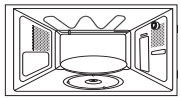


4. Închideți ușa.

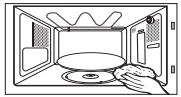
5. Apăsați butonul **Curățare cu aburi** (Steam Clean).
Cuptorul se poate **ABURI** în timpul curățării cu aburi, dar aceasta nu reprezintă un defect, **CI EFECTUL ESTOMPĂRII** luminii **DIN INTERIOR** DE CĂTRE ABUR.



6. Deschideți ușa.



7. Ștergeți interiorul cuptorului cu un prosop de vase uscat. Îndepărtați platoul rotativ și ștergeți partea de dedesubt cu un prosop de hârtie.



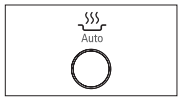
Avertisment!

- Vasul cu apă se va utiliza numai în modul "**Curățare cu aburi**".
- Când preparați hrană solidă, scoateți vasul cu apă, deoarece riscați să deteriorați grav cuptorul cu microunde sau chiar să provocați un incendiu.

UTILIZAREA FUNCȚIEI REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ

Funcția de reîncălzire automată are patru durate de preparare preprogramate.
Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta numărul de serviri prin rotirea butonului disc.
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Reîncălzire automată** ( ) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **butonului disc**. (Consultați tabelul de pe pagina următoare).

3. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

SETĂRILE PENTRU REÎNCĂLZIREA AUTOMATĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.

Cod/ Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Platou mixt (rece)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2. Legume proaspete	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Cântăriți legumele după ce le-ați spălat, curățat și tăiat în bucăți de aceeași dimensiune. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 45 ml (3 linguri) de apă dacă preparați 200-450 g, adăugați 60 ml (4 linguri) pentru 500-650 g și adăugați 75 ml (5 linguri) pentru 700-750 g. Amestecați după preparare. (Când preparați cantități mai mari, amestecați o dată în timpul preparării.)
3. Bucăți de pui	200-300 g (1 buc.) 400-500 g (2 buc.) 600-700 g (2-3 buc.) 800-900 g (3-4 buc.)	3 min.	Ungeți bucățile de pui cu ulei și condimentați-le cu piper, sare și boia de ardei. Așezați-le pe suportul înalt cu partea cu piele în jos. Întoarceți-le pe partea cealaltă după semnalul bip.
4. Chifle congelate	100-150 g (2 buc.) 200-250 g (4 buc.) 300-350 g (6 buc.)	2 min	Așezați chiflele congelate în cerc pe suportul metalic, întoarse invers. Întoarceți-l pe cealaltă parte după bip.

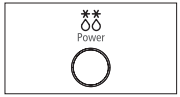
UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ

Funcția de decongelare automată rapidă vă permite să decongelați carne, pui, pește și pâine/tarte. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat.
Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Decongelare rapidă** (Power) o dată sau de mai multe ori. (Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul de pe pagina următoare)



2. Selectați greutatea alimentelor prin rotirea **butonului disc**.
   Puteți seta o greutate de maxim 2000 g.
   (Pentru pâine/tarte, se poate seta o greutate de maxim 1000 g.)

3. Apăsați butonul ◈.

Rezultat:

- Începe decongelarea.
- Cuptorul emite un semnal bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
- Apăsați din nou butonul ◈ pentru a încheia decongelarea.

Puteți decongela alimente și manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția de preparare/reîncălzire cu nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea “Prepararea/reîncălzirea” la pagina .

SETĂRILE PENTRU DECONGELAREA AUTOMATĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.
Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele sau pâinea/tarta pe un platou ceramic.

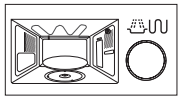
Cod/ Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Carne	200-2000 g	20-60 min.	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată.
2. Pui	200-2000 g	20-60 min.	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.
3. Pește	200-2000 g	20-50 min.	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.
4. Pâine/ Tarte	125-1000 g	5-20 min.	Așezați pâinea pe un șervețel și întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă, precum și pentru cele cu glazură de ciocolată.

Dacă doriți să decongelați alimente manual, selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere la 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală și durata de decongelare, consultați pagina 30.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE AUTOMATĂ CU RUMENIRE

Cu funcția de preparare automată cu rumenire, durata de preparare este setată automat. Puteți regla numărul de porții prin rotirea butonului disc. Mai întâi, așezați platoul de rumenire în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

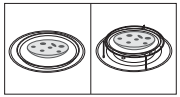
1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l la cel mai mare nivel de putere în modul combinat microunde-gril. Apăsați butonul **Combi** (🍲ᴎᴎ) și setați durata de preîncălzire (3-5 minute) prin rotirea **butonului disc**.



2. Apăsați butonul ⏀.

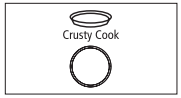
Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

3. Deschideți ușa cuptorului.
Așezați mâncarea pe platoul de rumenire.
Închideți ușa.



Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).

4. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Preparare cu rumenire** (Crusty Cook) o dată sau de mai multe ori.



5. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **butonului disc**.
(Consultați tabelul de pe pagina următoare)

6. Apăsați butonul ⏀.

Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Curățarea platoului de rumenire
Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți-l cu apă curată.

Nu utilizați perii sau bureți duri deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.

Rețineți
Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

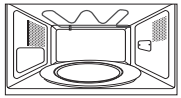
Următorul tabel prezintă diferite programe automate pentru funcția de rumenire, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare. Aceste programe funcționează în mod combinat microunde-gril.
Înainte de utiliza funcția de rumenire, vă recomandăm să preîncălziți platoul de rumenire pe platoul rotativ timp de 3-5 minute, utilizând modul combinat 600 W și gril. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Cod/ Aliment (-18 °C)	Dimensiune porție	Durată de preîncălzire (min.)	Durată de așteptare (min.)	Recomandări
1. Pizza congelată	200 g 300 g 400 g 500 g	5	-	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Așezați pizza congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
2. Baghete congelate	150 g (1 buc.) 250 g (2 buc.) 350 g (3 buc.)	4	2-3	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 450 W + gril. Așezați o baghetă congelată pe mijlocul platoului de rumenire, așezați 2 baghete congelate alături pe platoul de rumenire. Acest program este adecvat pentru baghete cu topping, de ex., legume, șuncă și brânză.
3. Gustări / Plăcintă congelată	150 g (1 buc.) 300 g (1-2 buc.) 450 g (1-2 buc.)	3	1-2	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Așezați gustarea/ plăcinta congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
4. Bulete de pui congelate	250 g 500 g	4	-	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Ungeți platoul de rumenire cu 1-2 linguri de ulei. Distribuiți buletele de pui congelate uniform pe platoul de rumenire. Întoarceți-le pe partea cealaltă după semnalul bip. Apăsați butonul de start pentru a continua prepararea.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE MANUALĂ CU RUMENIRE

Platoul de rumenire vă permite să rumeniți alimentele nu numai la suprafață, cu ajutorul grilului, ci și în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteți prepara utilizând platoul de rumenire.
Platoul de rumenire poate fi utilizate și pentru șuncă, ouă, cârnăciori etc.

1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l utilizând cea mai ridicată setare în modul combinat microunde-gril [600 W + Grill ( )], respectând duratele și instrucțiunile din tabel.



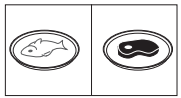
Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

2. Dacă gătiți alimente precum șuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.

Rețineți că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, cum ar fi un cuțit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.

Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafața platoului de rumenire, folosiți accesorii din plastic sau mutați alimentele de pe platou pentru a le tăia.

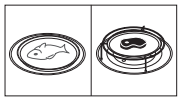
3. Așezați mâncarea pe platoul de rumenire.



Nu așezați pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.

Nu așezați niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.

4. Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).



5. Selectați durata și puterea de preparare adecvate.
Consultați tabelul de la pagina următoare.

Curățarea platoului de rumenire
Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți-l cu apă curată.

Nu utilizați perii sau bureți duri deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.

Rețineți
Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Vă recomandăm să încălziți în prealabil platoul de rumenire direct pe platoul rotativ. Preîncălziți platoul de rumenire utilizând funcția 600 W + Gril (🔥) și respectați duratele și instrucțiunile indicate în tabel.

Aliment	Porție	Putere	Durată de preîncălzire (min.)	Timp de preparare (min.)	Recomandări
Șuncă	4 felii (80 g) 8 felii (160 g)	600 W + Grill	3	3-3½ 4½-5	Preîncălziți platoul de rumenire. Aliniați feliile pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	450 W + Grill	3	3 4	Preîncălziți platoul de rumenire. Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Aranjați un cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Burger (congelat)	2 bucăți (125 g) 4 bucăți (250 g)	600 W + Grill	3	6-6½ 8-8½	Preîncălziți platoul de rumenire. Aranjați burgerii congelați într-un cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-i pe partea cealaltă după 4-5 min.
Mini pizza (rece)	100-150 g 200-250 g	600 W + Grill	5	3-3½ 4-4½	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați bucățile de pizza rece în cerc, pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Chipsuri (congelate)	200 g 300 g 400 g	450 W + Grill	4	9 12 15	Preîncălziți platoul de rumenire. Distribuiți chipsurile uniform pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți chipsurile pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Grill	4	4½-5 7-7½	Preîncălziți platoul de rumenire. Tăiați cartofii în jumătate. Așezați-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjați-i în cerc. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Crochete de pește (congelate)	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	600 W + Grill	4	6-6½ 8½-9	Preîncălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați crochetele de pește în cerc pe platou. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 3½ min. (5 buc.) sau după 5 min. (10 buc.).

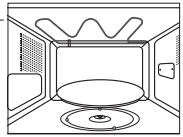
ALEGEREA POZIȚIEI ELEMENTULUI DE ÎNCĂLZIRE

Elementul de încălzire este utilizat pentru gril. Este indicată o singură poziție. Trebuie să precizăm clienților când trebuie așezat elementul în poziție verticală.

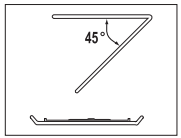
- Poziție orizontală pentru gril sau preparare combinată microunde + gril

Schimbați poziția elementului de încălzire numai când acesta este rece și nu îl forțați la așezarea în poziție verticală.

Pentru a așeza elementul de încălzire în...	**Atunci...**
Poziție orizontală (gril sau mod combinat microunde + gril)	• Trageți elementul de încălzire spre dvs. • Împingeți-l în sus până când este paralel cu plafonul cuptorului



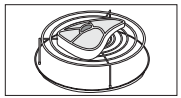
Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.



ALEGEREA ACCESORIILOR

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinată (gril și microunde), folosiți numai vase recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.

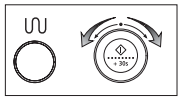


Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 23.

PREPARAREA LA GRIL

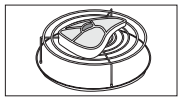
Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.

1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară apăsând butonul **Gril** (⏦) și setați durata de preîncălzire rotind **butonul disc**.



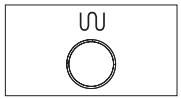
2. Apăsați butonul ⏀.

3. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.



4. Apăsați butonul **Gril** (⏦).

Rezultat: Se afișează următoarele indicații:



5. Setați durata de preparare cu grilul rotind **butonul disc**.
Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.

6. Apăsați butonul ⏀.

Rezultat: Începe prepararea la gril. La încheiere
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu vă îngrijorați dacă încălzitorul se aprinde și se stinge în timpul utilizării grilului. Acest sistem este destinat să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Verificați dacă elementul de încălzire este în poziție orizontală.

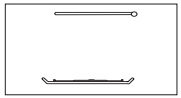
PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDE ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

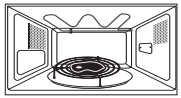
Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

1. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală; pentru detalii suplimentare, consultați pagina 21.

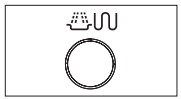


2. Deschideți ușa cuptorului.
Așezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ.
Închideți ușa.



3. Apăsați butonul **Combi** ( ).

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:
( ) (mod microunde și gril)
600 W (putere de ieșire)



Nu puteți seta temperatura grilului.

4. Setați durata de preparare cu grilul rotind **butonul disc** atât cât este necesar.
Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.

5. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere.
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Puterea maximă a microundelor pentru modul de preparare combinată la microunde și gril este de 600 W.

FUNCȚIA DE OPRIRE MANUALĂ A PLATOULUI ROTATIV

Butonul de pornire/oprire pentru platoul rotativ ( ) vă permite să utilizați vase mari, care
umplu întreg cuptorul, oprind rotirea platoului rotativ.

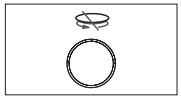
În acest caz rezultatele vor fi mai puțin satisfăcătoare, deoarece prepararea se va face mai puțin uniform. Recomandăm să rotiți manual vasul la jumătatea procesului de preparare.

Avertisment! Nu utilizați niciodată platoul rotativ în absența alimentelor.

Motiv: Acest lucru poate provoca un incendiu sau deteriorarea unității.

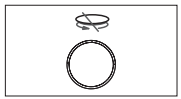
1. Apăsați butonul **Pornire/oprire platou rotativ** ( ).

Rezultat: Pe afișaj apare simbolul de pornire/oprire a platoului rotativ ( ), iar platoul nu se va roti.



2. Pentru a reactiva rotirea platoului, apăsați din nou butonul **Pornire/oprire platou rotativ** ( ).

Rezultat: Simbolul de pornire/oprire a platoului rotativ ( ) dispare de pe afișaj, iar platoul se va roti.

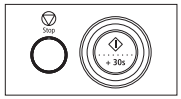


Nu apăsați butonul **Pornire/oprire platou rotativ** ( ) în timpul procesului de preparare.

DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

1. Apăsați butoanele ⏚ și ⏀ în același timp.

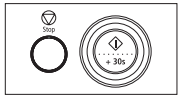


Rezultat:

- Se afișează următoarea indicație.

- Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

2. Pentru a reactiva semnalul, apăsați din nou butoanele ⏚ și ⏀ în același timp.



Rezultat:

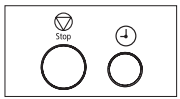
- Se afișează următoarea indicație.

- Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

BLOCAREA DE SIGURANȚĂ A CUPTORULUI CU MICROUNDE

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea" acestuia astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.

1. Apăsați butoanele ⏚ și 🕘 în același timp.

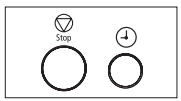


Rezultat:

- Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).

- Pe afișaj apare indicația "L".

2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou butoanele ⏚ și 🕘 în același timp.



Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

GHIDUL PENTRU MATERIALE DE GĂTIT

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca sigur pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji. Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale pentru gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓ ✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de opt minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Sticlă		
• Veselă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Legături pentru pungile de congelator	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și șervete de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenire împroșcării.

✓ **: Recomandat**

✓✗ **: A se utiliza cu atenție**

✗ **: Nesigur**

GHID DE PREPARARE

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente.
Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită.
Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	5-6	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7-8	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	7-8	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Preparați cu capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă verdeață și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Se adaugă 500 ml de apă rece. Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Se adaugă 500 ml de apă rece. Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	900 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	900 W	17-18	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	900 W	10-11	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – consultați tabelul. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (900 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	3½-4	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3-3½	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	2½-3	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	3-3½	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.

Ghid de preparare pentru legume proaspete (continuare)

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Ceapă	250 g	4-4½	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	3½-4	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	4½-5	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 900 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W. Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor. Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare
Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata necesară
– pentru a o putea folosi și în viitor.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUȘI

HRANA PENTRU BEBELUȘI: Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30 și 40°C.
LAPTE PENTRU BEBELUȘI: Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAȚIE:

În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

Ghid pentru reîncălzire 2 porții

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Supă (rece)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Puneți alimentele pe două farfurii din ceramică adânci și acoperiți-le. Așezați o farfurie direct pe platoul rotativ și cealaltă farfurie pe suportul metalic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Pui cu curry și orez (rece)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Pregătiți două porții cu fiecare dintre cele 2 componente reci pe două farfurii din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Așezați o farfurie direct pe platoul rotativ și cealaltă farfurie pe suportul metalic.
Platou mixt (rece)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Pregătiți două porții cu fiecare dintre cele 2-3 componente reci pe două farfurii din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Așezați o farfurie direct pe platoul rotativ și cealaltă farfurie pe suportul metalic.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 300 ml (2 cești) 450 ml (3 cești) 600 ml (4 cești)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-2 3-3½	1-2	Turnați în cești și reîncălziți, fără capac: Așezați 1 ceașcă în centru, 2 cești în poziție diametral opusă sau 3 cești în cerc. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine.
Supă (rece)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Se toarnă într-un vas sau bol din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	3½-4½	3	Se așează pastele (de ex. spaghetti sau tăieței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5	3	Se așează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Platou mixt (rece)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se încălzește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.

Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la - -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Gulaș de vită	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7-8		

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	14-15	15-60	Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	1200 g	32-34		
Pește				
File de pește/ Pește întreg	250 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri ale bucăților de file și coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (fiecare de cca 50 g)	2 buc. 4 buc.	1-1½ 2½-3	5-20	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/Sandvici	250 g	4-4½		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	7-9		

GRIL

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 4 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:
Când utilizați numai grilul, asigurați-vă că elementul de încălzire al grilului se află sub plafon în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziție în instrucțiuni.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform.
Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex. paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex. bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:
Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + gril), asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon și în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă instrucțiunile nu recomandă altă poziție. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe o parte (min.)	Instrucțiuni
Chifle (1 bucată de cca. 50 g)	2 4	MW +Gril	300 W + Grill 1½-2 2½-3	Numai gril 2-3 2-3	Se așează chiflele în cerc cu partea de jos în sus, direct pe platoul rotativ. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.
Baghete/ Pâine cu usturoi	200-250 g (1 buc.)	MW +Gril	450 W + Grill 3½-4	Numai gril 2-3	Se așează bagheta în diagonală pe hârtie de copt, pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Gratin (legume și cartofi)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Se așează gratinul congelat pe o farfurie mică din sticlă pirex. Așezați farfuria pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Pește gratinat	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Se așează gratinul de pește pe o farfurie din sticlă mică dreptunghiulară, din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 2-3 minute.

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril timp de 4 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe o parte (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (1 bucată 25 g)	Numai gril	3½-4½	3-4	Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2½-3½	1½-2½	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.
Toast cu roșii și brânză	4 buc. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Așteptați 2-3 minute.
Toast Hawaii (felii de ananas, jambon și brânză)	2 buc. (300 g) 4 buc. (600 g)	450 W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute.
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.
Cartofi/ Legume gratinate (reci)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Se așează gratinul proaspăt pe o farfurie din sticlă pirex, mică. Așezați farfuria pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Bucăți de pui	450 g (2 buc.) 650 g (2-3 buc.) 850 g (4 buc.)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Se ung bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.
Pui prăjit	900 g 1100 g	450 W + Gril.	10-12 12-14	9-11 11-13	Se unge puiul cu ulei și condimente. Se așează puiul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, direct pe platoul rotativ. Se așteaptă 5 minute după terminarea grilului.
Cotlete de miel (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	10-12	8-9	Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După terminarea grilului, se așteaptă 2-3 minute.
Porc Fripturi	250 g (2 buc.) 500 g (4 buc.)	MW +Gril	(300 W + Gril) 6-7 8-10	(Numai gril) 5-6 7-8	Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Pește prăjit	450 g 650 g	300 W + Gril.	6-7 7-8	7-8 8-9	Se unge peștele integral cu ulei, ierburi și condimente. Se așează peștii alături (alternativ, cap-coadă) pe suport.
Mere coapte	2 măr (cca. 400 g) 4 mere (cca. 800 g)	300 W + Gril.	6-7 10-12	-	Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 900 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 900 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 900 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 900 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi și resturi de alimente:

- Suprafețele interioare și exterioare
- Ușa și elementele de etanșare ale ușii
- Platoul rotativ și inelele rotative

Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ funcționarea aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

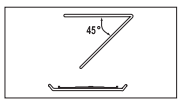
1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

NU vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Fiți atenți când curățați elementele de etanșare ale ușii, pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

Curățați cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.

Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° şi să curățați.



DEPOZITAREA ȘI REPARAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă ușa sau elementele de etanșare ale ușii sunt deteriorate:

- Articulația este ruptă
- Elementele de etanșare sunt deteriorate
- Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

Nu îndepărtați NICIODATĂ carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți îndoieli în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.
Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

SPECIFICAȚII TEHNICE

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	GE107Y
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1400 W 1300 W 2700 W
Putere de ieșire	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 517 x 297 x 416 mm 336 x 241 x 349 mm
Volum	28 litri
Greutate Netă	 aprox. 16 kg

Romanian

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)

(Aplicabil în țările Uniunii Europene și în alte țări cu sisteme de colectare selectivă)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

SAMSUNG ELECTRONICS

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARA	APELAȚI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Nr. cod: DE68-03377K